

24 dicembre



La cena della Vigilia

Take away

MENU 35 €

Classico

Crocchetta di patate e alici al finocchietto
Crostino di polenta con baccalà mantecato
Insalata di seppie con salsa Teriyaki e radicchio
Maccheroncini acqua e farina con genovese di polpo
Crepes con salmone e spinaci
Calamaro ripieno con indivia mandorle e uvetta
Pane
Tarte Tatin di mela con caramello salato

Gluten free*

Crocchetta di patate gluten free e alici al finocchietto
Crostino di polenta con baccalà mantecato
Insalata di mare con giardiniera fatta in casa
Pasta gluten free con genovese di polpo
Crepes gluten free con salmone e spinaci
Calamaro ripieno con indivia mandorle e uvetta
Pane gluten free
Cremoso al brownie con noci pecan

*non certificato

Vegetariano

Crocchetta di patate al finocchietto
Crostino di polenta con besciamella ai funghi porcini
Giardiniera fatta in casa
Maccheroncini acqua e farina al ragù di broccolo
Crepes con spinaci e ricotta
Terrina di patate con tartufo e fonduta di pecorino
Pane
Tarte Tatin di mela con caramello salato

Menu bambini 25 €

Lasagna al ragù di manzo e pomodoro
Bocconcini di pollo
Patate arrosto
Tortino al cioccolato

In aggiunta su richiesta

Il tagliere a km0 - 15 €
(consigliato per due persone)
Mortadella artigianale viterbese "Coccia Sesto"
Prosciutto di Bassiano "Reggiani"
Porchetta fatta in casa
Pecorino canestrello "Pitzalis"
Pecorino romano D.o.p "Deroma"
Mozzarella di bufala D.o.p. di Amaseno

Contorni - 4 €
Patate arrosto
Cicoria ripassata
Bieta all'agro
Finocchi gratinati con parmigiano
e besciamella alla noce moscata

Vini dalla nostra cantina
Contattaci per consultare la lista e ricevere consigli sugli abbinamenti

Panettone artigianale

Classico da 1 kg 30 € / da ½ kg 20 €

Pere e cioccolato da 1 kg 35 € / da ½ kg 25 €

Prenotazioni

Whatsapp 3517923337
Mail info@magnoliaeventi.com
Contributo di consegna 15€
Possibilità di ritiro direttamente in sede



Buon Natale!

MAGNOLIA
EVENTI

31 dicembre



La cena di fine

anno/

S. Silvestro

Take away

MENU 35 €

Classico

Frittatina di pasta *all'amatriciana*
Budino al pecorino *con bieta del nostro orto e mandorle*
Insalata di mare *con giardiniera fatta in casa*
Pasta patate e cozze
Lasagna *con broccoletti, salsiccia e scamorza*
Braciola di maiale *con funghi porcini*
Lenticchie e salsiccia
Pane
Torta Rocher *con nocciole gentili e cioccolato fondente*

Gluten free*

Frittatina di pasta *gluten free alla amatriciana*
Budino al pecorino *con bieta del nostro orto e mandorle*
Insalata di mare *con giardiniera homemade*
Pasta gluten free patate e cozze
Lasagna *gluten free broccoletti salsiccia e scamorza*
Braciola di maiale *con funghi porcini*
Lenticchie e salsiccia
Pane *gluten free*
Cre moso al brownie *con noci pecan*

*non certificato

Vegetariano

Frittatina di pasta *cacio e pepe*
Budino al pecorino *con bieta del nostro orto e mandorle*
Giardiniera *fatta in casa*
Pasta e patate
Lasagna *broccoletti e scamorza*
Tagliata di cavolfiore *dell'orto alla paprika, purè allo zenzero e cipolla in aspreto*
Lenticchie *all'arancia*
Pane
Torta Rocher *con nocciole gentili e cioccolato fondente*

Menu bambini 25 €

Lasagna *al ragù di manzo e pomodoro*
Bocconcini *di pollo*
Patate *arrosto*
Tortino *al cioccolato*

In aggiunta su richiesta

Il tagliere a km0 - 15 €
(consigliato per due persone)
Mortadella artigianale viterbese "Coccia Sesto"
Prosciutto di Bassiano "Reggiani"
Porchetta fatta in casa
Pecorino canestrello "Pitzalis"
Pecorino romano D.o.p "Deroma"
Mozzarella di bufala D.o.p. di Amaseno

Contorni - 4 €
Patate arrosto
Cicoria ripassata
Bieta all'agro
Finocchi gratinati con parmigiano
e besciamella alla noce moscata

Vini dalla nostra cantina
Contattateci per consultare la lista e ricevere consigli sugli abbinamenti

Panettone artigianale

Classico da 1 kg 30 € / da ½ kg 20 €

Pere e cioccolato da 1 kg 35 € / da ½ kg 25 €

Prenotazioni

Whatsapp 3517923337
Mail info@magnoliaeventi.com
Contributo di consegna 15€
Possibilità di ritiro direttamente in sede



Buon anno!

*MAGNOLIA
EVENTI